

REZEPT-SAMMLUNG

Belohnungsbiskuits

Zutaten:

100g Weizen-Vollkornmehl
100g kernige Haferflocken
2 EL Haferkleie
2 Eier
75g geriebener Parmesan
75g feingewürfelter Schinken
100ml Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1cm dick ausrollen und in 3cm x 5cm große Rechtecke schneiden. Auf das Backblech setzen und 25 Minuten backen. Den Ofen ausschalten und die Biskuits noch mindestens 2 Stunden im Ofen nachtrocknen lassen.

Im Baumwollbeutel bzw. in der Blechdose ca. 4 Wochen haltbar.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Brennwert p. P.: n.n.

Ca. 35 Stck.